KitchenAid®

ARTISAN® WAFELMACHINE
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® WAFFLE BAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

GAUFRIER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® WAFFELEISEN
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

WAFFLE BAKER ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

GOFRERA ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® VÅFFELJÄRN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® VAFFELJERN
INSTRUKSJONER OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® VOHVELIRAUTA
KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET

ARTISAN® -VAFFELBAGER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

ARTISAN® WAFFLE BAKER
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® VÖFFLUJÁRN
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ ARTISAN®
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ВАФЕЛЬНИЦА ARTISAN®
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И РЕЦЕПТЫ

GOFROWNICA ARTISAN™
INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY

VAFLOVAČ ARTISAN™
NÁVOD A RECEPTY

ARTISAN™ - فرن الكيك

Français

Modèle 5KWB100
Gaufrier Artisan®

Table des matières

Précautions d'emploi pour l'utilisation du gaufrier 45
Spécifications électriques 45
Consignes de sécurité importantes 46
Caractéristiques du gaufrier 47
Utilisation du gaufrier 49
- Première utilisation du gaufrier 49
- Fonctionnement du gaufrier 49
- Annulation d'une programmation de cuisson 52

Conseils de recettes 52
Conseils pratiques pour la cuisson et la consommation 53
Entretien du gaufrier 53
Dépannage 54
Recettes
- Gaufres aux bananes et aux noix 55
- Gaufres aux pépites de chocolat 56
- Gaufres chaudes de Bruxelles 56
- Gaufres Chantilly 57
- Gaufres de Liège 57
- Gaufres à la cannelle 58
- Gaufres 4/4 58
- Gaufres molles à la vanille 59
- Gaufres aux amandes 59
- Gaufres délicieuses à la bière 60
- Gaufres belges classiques 60

Informations sur la garantie et le service après-vente
- Garantie européenne du gaufrier Artisan® KitchenAid® 61
- Centres de service après-vente 61
- Service à la clientèle 62

Précautions d'emploi pour l'utilisation du gaufrier

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.

Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

⚠ DANGER — **Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

Français

Spécifications électriques

Modèle 5KWB100 :

230-240 volts C.A.
Fréquence : 50 Hz

REMARQUE : Le modèle 5KWB100 est muni d'une fiche reliée à la terre. Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne peut être placée dans la prise de courant que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un installateur qualifié d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. Lisez soigneusement toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des manches et poignées.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas la base, le cordon ou la prise du gaufrier dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'y mettre ou d'y retirer des pièces.
5. N'utilisez pas le gaufrier dont le cordon d'alimentation électrique ou la prise sont endommagés, après une panne ou lorsque l'appareil a été endommagé d'une quelconque manière. Rapportez le gaufrier au centre de service après-vente agréé le plus proche afin que ce dernier procède à une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique de l'appareil.
6. L'utilisation d'accessoires non autorisés par KitchenAid peut provoquer des blessures.
7. N'utilisez pas le gaufrier à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir. Évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique, ni dans un four chaud.
10. Lorsque la cuisson des gaufres est terminée, appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour éteindre le gaufrier, puis débranchez-le.
11. N'utilisez pas cet appareil à des d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
12. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux personnes ou enfants aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou non familiarisés avec le produit. Un responsable devra veiller à la sécurité de ces personnes lors de l'utilisation de l'appareil.
13. Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
14. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Français

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole ▬ présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Caractéristiques du gaufrier

Modèle 5KWB100
Gaufrier Artisan®

Appareil de cuisson de conception commerciale

L'appareil à double coque est muni d'un système rotatif permettant de réaliser des gaufres moelleuses avec un minimum d'alvéoles. Les couvercles du gaufrier sont en acier inoxydable brossé. Les poignées, en phénoplaste thermodurci, restent froides au toucher.

Plaques de cuisson antiadhésives

Essuyez les plaques avec une feuille de papier essuie-tout ou un chiffon humide. La petite gouttière située tout au long du bord permet d'éviter que la pâte ne déborde.

Socle coulé en métal

Le socle en métal coulé solide stabilise l'unité de cuisson.

Affichage de la température

Ce cadran, situé dans le couvercle supérieur du gaufrier, indique que le gaufrier est prêt à l'emploi lorsque l'aiguille se trouve dans la zone la plus sombre à droite du cadran.

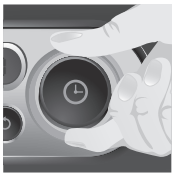
Caractéristiques du gaufrier

Bouton de O/I (marche/arrêt) (⏻)

Appuyez sur ce bouton (⏻) pour mettre le gaufrier hors ou sous tension. Le voyant lumineux s'allume lorsque le gaufrier est sous tension.

Indicateur de préchauffage

Le voyant lumineux clignote jusqu'à ce que le gaufrier soit complètement préchauffé. Un bip sonore retentit et le voyant lumineux reste allumé dès que la température optimale est atteinte.



Bouton de réglage du minuteur (◷)

Tournez le bouton pour programmer le temps de cuisson par intervalles de 15 secondes, avec un minimum de 2 minutes et 30 secondes et un maximum de 5 minutes et 30 secondes. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de cuisson et dans le sens inverse pour diminuer ce temps.

Affichage de la minuterie

Le temps de cuisson restant est indiqué en minutes et en secondes.

Bouton de démarrage (⏯)

Une fois le préchauffage du gaufrier terminé, appuyez sur le bouton de démarrage (⏯) pour lancer la minuterie de cuisson.

Bouton de réinitialisation (↺)

Une fois le minuteur de cuisson enclenché, appuyez sur le bouton de réinitialisation (↺) pour arrêter la minuterie et réinitialiser l'affichage. Une pression sur le bouton de réinitialisation permettra également d'arrêter la sonnerie indiquant que la minuterie a atteint zéro.

Indicateur de cuisson

Quand le minuteur atteint zéro, le gaufrier produit une série de sons, l'affichage du minuteur devient rouge, et la minuterie se déclenche. Si vos gaufres ne sont pas tout à fait cuites, le minuteur enregistrera le temps supplémentaire de cuisson.

Mise hors tension automatique

À moins que le minuteur ne soit réinitialisé, l'appareil se met automatiquement hors tension cinq minutes après que le minuteur ait atteint zéro. Après la réinitialisation du minuteur, le gaufrier est programmé pour se mettre hors tension deux heures plus tard, sauf si une nouvelle programmation de cuisson est activée.

Mise en mémoire de la minuterie

Le minuteur garde en mémoire la dernière programmation de cuisson même si le gaufrier est débranché.

Bips sonores

Des sonneries différentes vous renseignent sur l'état du gaufrier. Un bip retentit lorsque le préchauffage du gaufrier est terminé. Quand le minuteur atteint zéro, le gaufrier produit une série de sons.

Cuisson à température constante

Le gaufrier n'est pas équipé de thermostat réglable : les gaufres cuisent à une température constante optimisée pour donner les meilleurs résultats. Le degré de brunissement des gaufres est contrôlé grâce au minuteur.

Utilisation du gaufrier

Première utilisation du gaufrier

Il se peut que votre gaufrier émette une légère odeur et un peu de fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est normal et résulte du processus de fabrication. L'odeur et la fumée sont sans danger et se dissiperont rapidement, mais elles peuvent altérer le goût des premières gaufres préparées. Il est recommandé de ne pas consommer ces premières gaufres.

De la vapeur se dégage au cours de la cuisson, et de la condensation se forme sur la coque et les poignées du gaufrier. Ceci est normal.

REMARQUE : Utilisez toujours les poignées pour tourner l'appareil et soulever les couvercles.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la broche de terre.

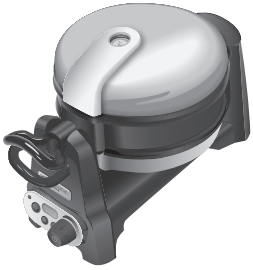
N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Fonctionnement du gaufrier

1. Branchez le câble d'alimentation dans une prise avec raccordement à la terre.



2. Tournez l'appareil de façon que le couvercle avec le cadran de température soit sur le dessus.
3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour mettre le gaufrier sous tension. Le voyant se met alors à clignoter et le gaufrier commence à chauffer.

Français

Utilisation du gaufrier

4. Attendez la fin du préchauffage de l'appareil. Un bip sonore retentit, et le voyant lumineux arrête de clignoter puis reste allumé pour indiquer que la température optimale est atteinte. A cet instant, l'aiguille sur le cadran de température doit se trouver également dans la zone la plus sombre à droite du cadran.

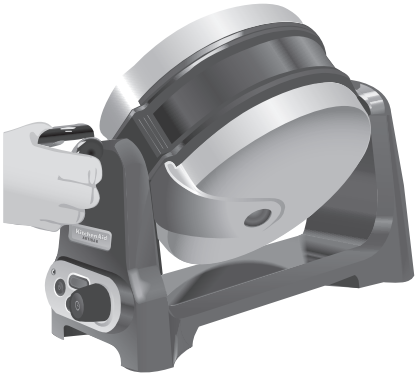
5. Programmez le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage du minuteur (◷). Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de cuisson jusqu'à la valeur souhaitée et dans le sens inverse pour diminuer ce temps. Tournez le bouton pour programmer le temps de cuisson par intervalles de 15 secondes, avec un minimum de 2 minutes et 30 secondes (2:30) et un maximum de 5 minutes et 30 secondes (5:30). Un temps de cuisson plus long vous donnera des gaufres plus foncées et plus croustillantes. Pour vos premières gaufres, le temps recommandé est de 3 minutes et 30 secondes (3:30).

6. Ouvrez l'appareil en soulevant la poignée supérieure. Assurez-vous que le couvercle est bien calé avant de relâcher la poignée : si ce n'est pas le cas, le gaufrier peut se retourner brusquement au moment où vous relâchez la poignée.

7. Garnissez uniformément la plaque avec de la pâte. La pâte doit presque recouvrir les pavés de la plaque. Fermez le couvercle du gaufrier.

REMARQUE : N'utilisez pas d'ustensiles en métal avec votre gaufrier. Le métal peut rayer le revêtement antiadhésif des plaques.

Utilisation du gaufrier



8. Tournez l'appareil de cuisson de façon à placer le couvercle opposé sur le dessus.

REMARQUE : Que vous prépariez une ou deux gaufres, tournez toujours l'appareil après avoir garni une plaque. De cette façon, les deux faces des plaques seront recouvertes de pâte, et les gaufres seront alors plus consistantes.

9. Appuyez sur le bouton de démarrage (▶) pour lancer la programmation de cuisson.

REMARQUE : Le bouton de démarrage (▶) n'active la minuterie que si le gaufrier est complètement préchauffé.

10. Si vous désirez une deuxième gaufre, soulevez le couvercle et garnissez uniformément la plaque avec de la pâte. Fermez le couvercle du gaufrier.
11. Tournez l'appareil de façon que le couvercle avec le cadran de température soit sur le dessus.
12. Quand le minuteur atteint zéro, le gaufrier produit une série de sons, l'affichage du minuteur devient rouge, et la minuterie se déclenche.

13. Ouvrez le couvercle du gaufrier et retirez la gaufre à l'aide d'un ustensile non métallique. Si une autre gaufre se trouve dans le gaufrier, tournez l'appareil de sorte que le couvercle opposé soit sur le dessus, ouvrez le couvercle et retirez la gaufre. Si vous désirez cuire d'autres gaufres, refermez le couvercle pour conserver la chaleur.

Utilisation du gaufrier

14. Pour préparer d'autres gaufres, réinitialisez le minuteur en appuyant sur le bouton de réinitialisation (↻). Le cadran redevient bleu et affiche l'ancien temps de programmation. Répétez les étapes 5 à 13.

REMARQUE : À moins que le minuteur ne soit réinitialisé, l'appareil se met automatiquement hors tension cinq minutes après que le minuteur ait atteint zéro.

15. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour mettre le gaufrier hors tension. Laissez l'un des couvercles ouvert pour accélérer le refroidissement de l'appareil.

Annulation d'une programmation de cuisson

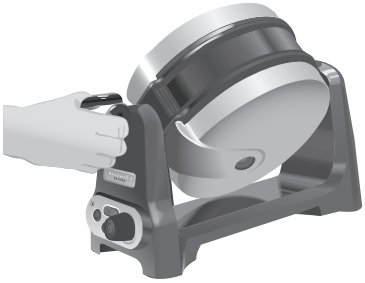
Pour annuler une programmation de cuisson, appuyez sur le bouton de réinitialisation (↻). Le minuteur affiche alors le temps de programmation préalablement enregistré. Une fois le minuteur réinitialisé, utilisez au besoin le bouton de réglage du minuteur (🕒) pour changer le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton de démarrage (▶) pour enclencher la minuterie. Si la minuterie n'est pas lancée dans les deux heures suivant la réinitialisation, le gaufrier s'éteint automatiquement.

Conseils de recettes

- Ne mélangez pas trop la pâte. Il est normal qu'il reste quelques grumeaux. Plus la pâte est fluide, plus les gaufres seront lourdes et consistantes.
- Une pâte conservée au réfrigérateur dans un récipient hermétique reste fraîche pendant un ou deux jours. Une pâte conservée devient généralement plus épaisse, il est recommandé d'y ajouter un peu d'eau ou de lait et de la mélanger à nouveau avant l'utilisation. Une pâte sortant du réfrigérateur nécessitera un temps de cuisson plus long pour obtenir des gaufres dorées.
- Les recettes contenant du beurre, de l'huile ou des œufs donneront des gaufres plus croustillantes et plus faciles à dorer.
- Les gaufres préparées à partir de recettes allégées en matières grasses peuvent être difficiles à détacher. Si vos gaufres ont tendance à coller aux plaques, ajoutez un peu de beurre ou d'huile à votre pâte. Ne recouvrez pas les plaques avec de l'huile à pulvériser ou des graisses solides (hydrogénées) : elles formeront des dépôts collants difficiles à retirer.
- Pour des gaufres exceptionnellement légères, essayez ceci : lorsque la recette comprend des œufs, séparez le jaune du blanc et mélangez le jaune à la pâte. Dans un autre bol, battez les blancs jusqu'à ce que le mélange s'épaississe, sans durcir, et incorporez-le délicatement à la pâte juste avant de garnir les plaques de cuisson.
- Pour des gaufres saines et riches en céréales, utilisez de la farine de blé complet.
- Du babeurre en poudre se substitue bien au babeurre frais, et vous en aurez plus facilement sous la main. Utilisez la poudre selon les instructions figurant sur l'emballage.

Conseils pratiques pour la cuisson et la consommation

- Que vous prépariez une ou deux gaufres, tournez toujours l'appareil après avoir garni une plaque. De cette façon, les deux faces en vis-à-vis des plaques seront recouvertes de pâte, et les gaufres seront alors plus consistantes.



- Ne remplissez pas trop les plaques. Versez la pâte au centre de la plaque, puis étalez-la vers les bords à l'aide d'une spatule souple ou le fond d'une louche non métallique. La pâte doit presque recouvrir les pavés de la plaque.
- Ne recouvrez pas les plaques avec de l'huile à pulvériser ou des graisses solides (hydrogénées) : elles formeront des dépôts collants difficiles à retirer. Si vos gaufres ont tendance à coller aux plaques, ajoutez un peu de beurre ou d'huile à votre pâte.
- Utilisez un pichet au lieu d'une louche : ce sera plus pratique pour verser la pâte.
- Refermez la coque immédiatement après avoir retiré une gaufre. Cela permet de préserver la température pour les gaufres suivantes.
- Les gaufres seront moins croustillantes si elles sont empilées ou placées sur une surface solide. Pour de meilleurs résultats, conservez-les sur une grille avant de les servir.
- Lorsque vous préparez plusieurs gaufres, conservez-les au four à 90 °C pendant 15 minutes maximum. Disposez-les directement sur la grille. Elles peuvent également être réchauffées pendant une minute dans le gaufrier préchauffé.
- Vous obtiendrez aussi de très bons résultats en les congelant. Laissez refroidir les gaufres sur une grille en les séparant avec du papier paraffiné et mettez-les dans un sac de congélation ou dans un récipient hermétique avant de les placer au congélateur. Lorsque vous le souhaitez, étalez les gaufres en une seule couche directement sur la grille que vous mettez au four pendant dix minutes à 140°C. Les gaufres congelées peuvent également être réchauffées dans le gaufrier préchauffé pendant 2min30 à 3 minutes.

Entretien du gaufrier

1. Assurez-vous que le gaufrier est bien éteint, débranché et parfaitement refroidi avant de le nettoyer.

REMARQUE : Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou de tampons à récurer.

2. Soulevez la coque et essuyez les plaques à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout ou d'un chiffon humide.
3. Nettoyez la surface extérieure du gaufrier avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis essuyez-la avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou de tampons à récurer.

Dépannage

Il se peut que votre gaufrier émette une légère odeur et un peu de fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est normal et résulte du processus de fabrication. L'odeur et la fumée sont sans danger et se dissiperont rapidement, mais elles peuvent altérer le goût des premières gaufres préparées. Il est recommandé de ne pas consommer ces premières gaufres.

De la vapeur se dégage au cours de la cuisson, et de la condensation se forme sur la coque et les poignées du gaufrier. Ceci est normal.

- **Si le minuteur est éteint et que le gaufrier ne commence pas à chauffer :**

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

– Assurez-vous que le gaufrier est branché dans une prise avec raccordement à la terre. Si c'est le cas, débranchez l'appareil, puis rebranchez-le dans la même prise. Si le minuteur du gaufrier reste éteint, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché l'appareil et assurez-vous que le circuit est fermé.

- **Si vos gaufres sont fines ou irrégulières, avec de nombreux manques :**

– Tournez toujours l'appareil après avoir versé la pâte sur la plaque. De cette façon, les deux faces des plaques seront recouvertes de pâte, et les gaufres seront alors plus consistantes.

- **Si vos gaufres sont trop claires ou trop foncées :**

– Augmentez le temps de cuisson pour obtenir des gaufres plus foncées ; réduisez-le pour obtenir des gaufres plus claires. Plusieurs facteurs peuvent influer sur le temps de cuisson, notamment les ingrédients de votre recette, la température de la pâte ainsi que l'humidité ambiante.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en suivant les étapes décrites ci-dessus, reportez-vous à la section consacrée à la garantie et au service après-vente KitchenAid à la page 61.*

* Ne retournez pas le gaufrier à votre vendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.

Gaufres aux bananes et aux noix

600 g de farine ordinaire
1 c. à café de sucre
½ c. à café de sel
15 g de levure déshydratée (grains)
½ c. à café de gingembre moulu
120 ml d'eau
355 ml de lait écrémé
120 g de beurre ou de margarine en morceaux
4 œufs
25 g de sucre roux
320 g de bananes écrasées
120 g de noix moulues

Dans le grand bol, mélangez à l'aide du batteur plat la farine, le sucre, le sel, la levure et le gingembre à la vitesse 1 pendant 30 secondes; réservez. Versez l'eau, le lait et la margarine dans une casserole de taille moyenne. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit très chaud (47°C à 52°C, pas bouillir), en remuant fréquemment. Versez le mélange dans le bol (avec le mélange farine/sucre/sel/levure/gingembre). Ajoutez les oeufs et mélangez bien à la vitesse 8 pendant 2 minutes. Couvrez avec un linge. Laissez reposer la pâte à température ambiante au moins 1 heure jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume.

Ajoutez le sucre roux, les bananes et les noix. Mélangez bien à la vitesse 6 pendant 2 minutes environ.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 3 minutes et 45 secondes.

Étalez 4 louches (d'environ 30 ml) de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier er retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Saupoudrez de sucre selon votre goût.

Pour 8 gaufres rondes

Gaufres aux pépites de chocolat

475 g de farine ordinaire

200 g de petites pépites de chocolat

30 g de sucre semoule

8 g de levure chimique (poudre blanche)

½ c. à café de sel

1 c. à café de cannelle en poudre (selon votre goût)

400 ml de lait

80 g de margarine fondue

4 œufs

Crème fouettée au chocolat (optionnel)

Dans le grand bol, mélangez la farine, le sucre, la levure, le sel et la cannelle (selon votre goût). Ajoutez le lait, la margarine et les œufs et mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 pendant 2 minutes jusqu'à humidifier le mélange et puis à la vitesse 6 afin que la pâte devienne légère. Quelques grumeaux peuvent rester. Ajoutez alors les pépites de chocolat et remuez doucement à l'aide d'une spatule.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 3 minutes et 45 secondes.

Étalez 3 louches (d'environ 30 ml) de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Servez les gaufres avec la crème fouettée au chocolat.

Pour 6 gaufres rondes

Gaufres chaudes de Bruxelles

250 g de farine fermentante

250 ml de lait

100 g de margarine fondue

3 sachets (24 g) de sucre vanillé

3 œufs séparés

1 pincée de sel

Sucre glace (optionnel)

Dans le bol, mélangez la farine et le sucre à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 pendant 15 secondes. Ajoutez un peu de lait, mélangez bien à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs puis le reste du lait. Mélangez à nouveau, à la vitesse 2 pendant 1 minute, afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Dans un second bol battez les blancs d'oeufs en neige avec le sel à l'aide du fouet à fils à la vitesse 10 pendant 1 minute.

Ajoutez la margarine fondue et incorporez finalement et délicatement les blancs d'œufs à la vitesse 1 pendant 45 secondes, à l'aide du batteur plat.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 3 minutes et 30 secondes.

Étalez 4 louches (d'environ 30 ml) de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; Démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Servez les gaufres chaudes, saupoudrées de sucre glace.

Pour 6 gaufres rondes

Gaufres Chantilly

200 g de farine ordinaire
250 ml de lait froid
6 jaunes d'œufs
200 g de margarine fondue
2 sachets (16 g) de sucre vanillé
4 g de levure chimique
1 pincée de sel
12 blancs d'œufs fermement battus en neige (à l'aide du fouet à fils à la vitesse 10, pendant 1 min 45 secondes)

Crème fouettée sucrée (optionnel)

Fruits rouges (fraises ou framboises) (optionnel)

Battez les jaunes d'oeufs avec le lait froid dans le bol à l'aide du batteur plat à la Vitesse 4 pendant 1 minute. Incorporez lentement la farine avec la levure ensuite la margarine fondue, le sucre vanillé et le sel. Mélangez, toujours à l'aide du batteur plat, à la vitesse 4 pendant 1 min 30 secondes. Pour terminer, incorporez les blancs d'œufs fermement battus en neige, à la vitesse 2 pendant 45 secondes.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 3 minutes et 30 secondes.

Étalez 4 louches (d'environ 40 ml) de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle; Démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Laissez refroidir et garnissez de crème fouettée sucrée et de fruits rouges (fraises - framboises).

Pour 8 gaufres rondes

Gaufres de Liège

1 kg farine ordinaire
500 ml de lait tiède
60 g de levure fraîche
6 œufs séparés
1 pincée de sel
2 sachets de sucre vanillé
500 g de margarine ramollie
600 g de sucre perlé (sucre en grains)
75 g de sucre semoule

Mettez la farine et la levure dans le grand bol et mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 pendant 15 secondes. Faites une fontaine au centre. Ajoutez-y le sucre semoule et 250 ml de lait tiède. Laissez reposer pendant 5 minutes. Mélangez délicatement en incorporant les jaunes d'oeufs à la vitesse 4 pendant 2 minutes. Ajoutez ensuite le restant du lait tiède, la margarine ramollie et le sucre vanillé à la vitesse 4 pendant environ 3 min.

Dans un autre bol battez les blancs d'oeufs en neige à l'aide du fouet à fils à la vitesse 10 pendant 1 minute. Incorporez les ensuite délicatement à la pâte à l'aide du batteur plat.

Laissez lever pendant 30 minutes environ.

Incorporez-y ensuite doucement le sucre perlé à l'aide d'une spatule. Formez des boules de pâte de 100 g. Laissez reposer 15 minutes sur un linge fariné.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 4 minutes et 15 secondes.

Déposez 4 boules de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Pour 10 gaufres rondes

Gaufres à la cannelle

500 g de farine ordinaire
250 g de beurre ramolli
200 g de sucre brun (cassonade)
14 g de levure déshydratée (grains)
16 g de cannelle
4 œufs
250 ml de lait tiède
150 ml d'eau

Dans le grand bol, versez 200 g de farine, le sucre brun, la levure et la cannelle, et mélangez, à l'aide du batteur plat, à la vitesse 2 pendant 15 secondes. Faites une fontaine au centre. Versez-y le beurre ramolli, les œufs et un peu de lait tiède. Mélangez le tout à la vitesse 2 pendant 30 secondes, ensuite continuez pendant 1 minute à la vitesse 4. Incorporez petit à petit le restant de la farine. Faites fonctionner le robot à la vitesse 4 pendant 1 minute en ajoutant le reste du lait tiède et l'eau par petites quantités. Terminez en laissant tourner le robot à la vitesse 10 pendant encore 30 secondes afin d'obtenir un mélange léger et homogène.

Laissez lever pendant 1 heure environ à température ambiante.

Formez des boules de pâte égales (de +/- 60 g) et laissez-les lever quelques instants sur un support fariné.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 4 minutes et 15 secondes.

Déposez 4 boules de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répètez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Pour 6 gaufres rondes

Gaufres 4/4

250 g de farine ordinaire
250 g de sucre semoule
250 g de margarine fondue
4 œufs
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé (selon votre goût)

(Le goût du citron peut remplacer la vanille. Dans ce cas, râpez finement le zeste d'un citron et incorporez-le à la pâte).

Dans le bol battez les blancs d'œufs additionnés d'une pincée de sel, en neige bien ferme à l'aide du fouet à fils à la vitesse 10 pendant 1 minute.

Dans un second bol, mélangez la farine au sucre à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 pendant 15 secondes. Incorporez-y la margarine fondue et les 4 jaunes d'œufs. Mélangez bien le tout, toujours à l'aide du batteur plat, à la vitesse 2 pendant 1 minute. Incorporez doucement au mélange les blancs d'oeufs fermement battus en neige avec le sucre vanillé ou le zeste de citron à l'aide d'une spatule.

Réservez 10 minutes au réfrigérateur.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 3 minutes et 45 secondes.

Déposez 4 louches de pâte (d'environ 30 ml) sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Pour 4 gaufres rondes

Gaufres molles à la vanille

500 g de farine fermentante
300 g de margarine
1 pincée de sel
325 g de sucre semoule
5 œufs
5 sachets (40 g) de sucre vanillé
240 ml d'eau

Dans le bol battez les œufs en omelette à l'aide du fouet à fils à la vitesse 2 pendant 1 minute.

Faites fondre la margarine et mettez dans un autre bol. Ajoutez une pincée de sel et incorporez les 325 g de sucre semoule et les 5 œufs fouettés comme pour une omelette. Mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 1 pendant 1 minute.

Incorporez ensuite les 5 sachets de sucre vanillé et l'eau. Augmentez la vitesse du robot jusqu'à 6. Ajoutez progressivement la farine en mélangeant bien le tout à la vitesse 8 jusqu'à ce que la pâte soit lisse et qu'il ne reste plus de grumeaux.

Réservez 10 minutes au réfrigérateur.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 3 minutes et 45 secondes.

Étalez 4 louches de pâte (d'environ 30 ml) sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; Démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Pour 7 gaufres rondes

Gaufres aux amandes

500 g de farine fermentante
300 g de sucre semoule
300 g de margarine fondue
100 g d'amandes broyées
4 œufs (petits)
100 ml d'eau
1 pincée de sel

Dans le bol battez les blancs d'œufs en neige bien ferme à l'aide du fouet à fils à la vitesse 2 pendant 45 secondes.

Versez la farine dans un autre bol. Ajoutez le sel, le sucre et les amandes broyées. Mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 pendant 15 secondes. Ensuite faites une fontaine au centre. Versez-y les œufs battus et incorporez peu à peu la farine toujours à la vitesse 2 pendant 2 minutes. Ajoutez la margarine fondue et l'eau. Mélangez à la vitesse 2 pendant encore 2 minutes et augmentez jusqu'à la vitesse 6 afin d'obtenir une pâte lisse.

Réservez 5 minutes au réfrigérateur.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 3 minutes et 30 secondes.

Déposez 4 bonnes cuillères à soupe de pâte (d'environ 30 ml) sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Pour 6 gaufres rondes

Gaufres délicieuses à la bière

250 g de farine ordinaire
175 g de sucre semoule
3 œufs
15 g de levure déshydratée (grains)
250 ml de bière foncée brune
1 pincée de sel
125 g de margarine fondue

Dans le grand bol, mélangez l'ensemble des ingrédients (à l'exception de la margarine) et mixez-les vigoureusement au fouet à fils à la vitesse 6 pendant 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Laissez reposer une ½ h et ajoutez 125 g de margarine fondue juste avant de cuire. Remplacez le fouet à fils par le batteur plat et faites tourner le robot à la vitesse 1 pendant encore environ 30 secondes.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 3 minutes et 45 secondes.

Déposez 4 bonnes cuillères à soupe de pâte (d'environ 30 ml) sur la plaque supérieure de l'appareil pour obtenir de grosses galettes délicieuses.

Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Pour 5 gaufres rondes

Gaufres belges classiques

300 ml de lait
200 ml de crème épaisse
250 g de farine ordinaire
70 g de sucre semoule
1 c. à café de levure de boulanger en sachet
4 œufs séparés
150 g de beurre, fondu et refroidi
1 pincée de sel
Sirop d'érable, pour servir (selon votre goût)
Sucre glace, pour servir (selon votre goût)

Réchauffez le lait et la crème jusqu'à ce que le mélange soit sur le point de bouillir, puis réservez. Dans le bol, mélangez la farine, 50 g de sucre et la levure à l'aide du batteur plat à la vitesse 1 pendant 30 secondes. Ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez à la vitesse 2 pendant 2 minutes.

Ajoutez ensuite le lait, la crème et le beurre fondu. Remplacez le batteur plat par le fouet à fils et programmez à la vitesse 6 jusqu'à obtenir une pâte épaisse et onctueuse. Versez le tout dans un grand bol, couvrez et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Dans un second bol, montez les blancs en neige avec le sel à l'aide du fouet à fils à la vitesse 8 pendant 30 secondes jusqu'à ce que les blancs d'oeufs soient fermes. Ajoutez le reste du sucre et fouettez jusqu'à la formation de pics/becs.

Ajoutez délicatement les blancs à la pâte à l'aide d'une spatule.

Programmez le préchauffage du gaufrier à 3 minutes 45.

Versez suffisamment de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil de façon à la recouvrir complètement pour obtenir des gaufres bien croustillantes.

Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Servez les gaufres chaudes, avec du sucre glace et du sirop d'érable.

Pour 8 gaufres rondes

Garantie européenne du gaufrier Artisan® KitchenAid®

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
DEUX ANS DE GARANTIE pièces et main-d'oeuvre. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Le coût des pièces de rechange, le transport et les frais de main d'œuvre pour remédier aux vices de matériaux et de fabrication. La réparation doit être effectuée par un centre de service après-vente KitchenAid agréé.	A. Les dommages résultant d'une utilisation du gaufrier autre que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations requises suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée, excessive, ou un usage non conforme aux règlements électriques locaux.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toute réparation doit être effectuée localement par un centre de service après-vente agréé KitchenAid. Veuillez contacter votre distributeur/revendeur auprès duquel les accessoires ont été achetés pour obtenir les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service à la clientèle

N° vert gratuit pour la France;
Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique;
Composez le 0800 93285

N° vert gratuit pour le Grand-Duché du Luxembourg:
Composez le 800 23122

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg:
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.be

Pour la Suisse:
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG
Tel:032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

®/™ Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.

© 2012. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.